

Ribas del Cúa "PRIVILEGIO"

D.O. Bierzo

RIBAS DEL CÚA



TIPO / TYPE OF WINE

Tinto / Red Wine

VARIEDADES / GRAPE VARIETIES:

Mencia / Mencia

CRIANZA / AGEING:

15 meses de fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés de grano fino y mínimo 12 meses en botella

15 months of malolactic fermentation in new French oak barrels and at least 12 months in bottle.

PACKAGING / PACKAGING:

Caja de 6 botellas. Estuches de 1 y 2 botellas.

6 bottles case. 1 and 2 bottles cases.

DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA

Todo el potencial de Mencia se expresa en este vino. Se trata de una selección de nuestras mejores uvas, procedentes de los viñedos más viejos de Finca Robledo.

Se caracteriza por una larga maceración durante la fermentación alcohólica, seguida de una fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés de grano fino durante 15 meses, con un removido semanal de lías (battonage) mediante el rodado de las barricas. El vino se embotella en integridad, sin estabilización ni filtración, permaneciendo en botella dentro de la bodega para su afinado, durante un tiempo mínimo de 12 meses.

This wine expresses all the potential of Mencia variety. It's a selection of our best grapes from the oldest vines of Finca Robledo.

Long maceration during the alcoholic fermentation, follow by a malolactic fermentation in new French oak barrels during 15 months. Battonage is practiced by rolling the barrels once a week. This wine has been bottled without stabilization not filtration and it has remained in bottle during 12 months for its own accomplishment.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Privilegio es la máxima expresión de la uva Mencia, ofreciendo un intenso color rojo piqueta con tonos rubí, con intensos aromas varietales: mora, cassis, retama y tinta, todos ellos armonizados con los perfumes de la madera de roble francés, donde destacan: vainilla, humo, coco y clavo. En la boca resulta rotundo, con un gran paso de boca lleno de sensaciones, donde destaca su magnífico equilibrio, carnosidad, potencia, longitud y un final de boca muy aromático y persistente. Muy larga vida en botella.

Privilegio is the top expression of Mencia variety, it's got an intense red cherry colour with ruby colour hints, and intense varietal aromas: blackberry, cassis, ink and broom, harmonized with French oak barrels aromas: vanilla, smoke, coconut and clove. On the palate, it's powerful, fleshy, good balance, potent, with a long, persistent and aromatic finish. Long life in the bottle.

